



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

35-811-03 Diétás szakács

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Diätkoch/-köchin

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- in Kenntnis der Vorschriften bezüglich gesunder Ernährung und Diät Speisen anzufertigen und zu servieren, die dem Gesundheitszustand jedes Verbrauchers, Versorgten und Dienstleistungsbeziehers gerecht sind;
- in Kenntnis der gesunderhaltenden Lebensweise und der Zustände, die einer Diät bedürfen, seine/ihre Kenntnisse bezüglich des Energie- und Nährstoffbedarfs der verschiedenen Altersgruppen sowie der Nährstoffwerte der bei der Zubereitung der Speisen verwendeten Rohstoffe und deren Integrierbarkeit in eine Diät anzuwenden;
- die küchentechnologischen Verfahren sowie die Anforderungen an die Lagerung und Beförderung von Rohstoffen und Fertigspeisen in Verbindung mit gesunder Ernährung und der fachgerechten Zubereitung Diätspeisen;
- zustandsgerechte, von einem Diätiker geplante Diätspeisen für die verschiedenen Altersgruppen, für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf und für Personen, für die Diät ernährung verordnet wurde, zuzubereiten.

## 4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

5134 Koch/Köchin

### (\*) Bemerkungen:

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über das betreffende Zeugnis zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Als Grundlage des Formats des Formulars dienen die folgenden Dokumente:

Entschließung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entschließung 96/C 224/04 des Rates vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise; Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©Europäische Gemeinschaften 2002 ©

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b>	<b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b> Ministerium für Nationale Wirtschaft			
<b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b>  <b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b> 35 Zusätzliche Berufsqualifikation der Sekundarstufe II: erfordert einen Grundschulabschluss und baut auf eine Berufsqualifikation auf, die in der Regel in der formalen Berufsbildung erworben werden kann  <b>ISCED2011 Kode:</b> 3  <b>NQR Stufe:</b>  <b>EQR Stufe:</b>	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b>  Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend			
<b>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</b>          lfd. Nummer: 123456	<b>Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</b>			
<b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2021.07.21</b>	Mündliche Prüfung	Die Merkmale und Regeln der Diät - und Sonderernährung, die Aspekte der Rohstoffauswahl und des Ersatzes von Rohstoffen, die lebensmittelsicherheitsbezogenen Bedingungen der Lagerung und Beförderung von Grundstoffen, Lebensmitteln und Fertigspeisen mündlich darzulegen, Aufgaben der Nährwertermittlung zu verrichten die besonderen Speisezubereitungstechniken- und Methoden darzulegen. Darlegung der Diät-Küchentechnologie einschließlich des einheitlichen Diätssystems	5	30.00
	Praktische Prüfung	Basisaufgaben im Bereich der Diätspeisezubereitung	5	70.00
	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  In die Mittelschulbildung	<b>Internationale Abkommen</b>			
<b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b>				
<b>Rechtsgrundlagen</b>  Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Durch Verordnung des Ministers für Nationalwirtschaft Nr. 25/2014 (VIII. 26.) erlassene fachliche und Prüfungsanforderungen.				

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 30 % Praxis: 70 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		360 Stunden

**Zugangsbedingungen:**

- Berufsabschluss Koch/Köchin mit der Identifikationsnummer 34 811 04 oder ein gleichwertiger Berufsabschluss
- 2 Jahre Berufserfahrung im Arbeitsbereich Koch nach Erwerb der entsprechenden Fachqualifikation
- Gesundheitliche Eignungsanforderungen sind erforderlich.

**Berufsanforderungsmodulen:**

11517-14 Ernährungsgrundkenntnisse

11516-14 Herstellung von Diätspeisen

Diese Zeugnisergänzung wurde auf der Grundlage der Ausfüllungshinweise zusammengestellt, die auf den Homepages der Nationalen Referenzzentrale (Nemzeti Referencia Központ) und der Nationalen Europass-Zentrale (Nemzeti Europass Központ) veröffentlicht wurden.

**Nationale Referenzzentrale– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

Leiter der Prüfungsorganisation:  
Ausstellungsdatum: 2021.07.21

**L. S.**